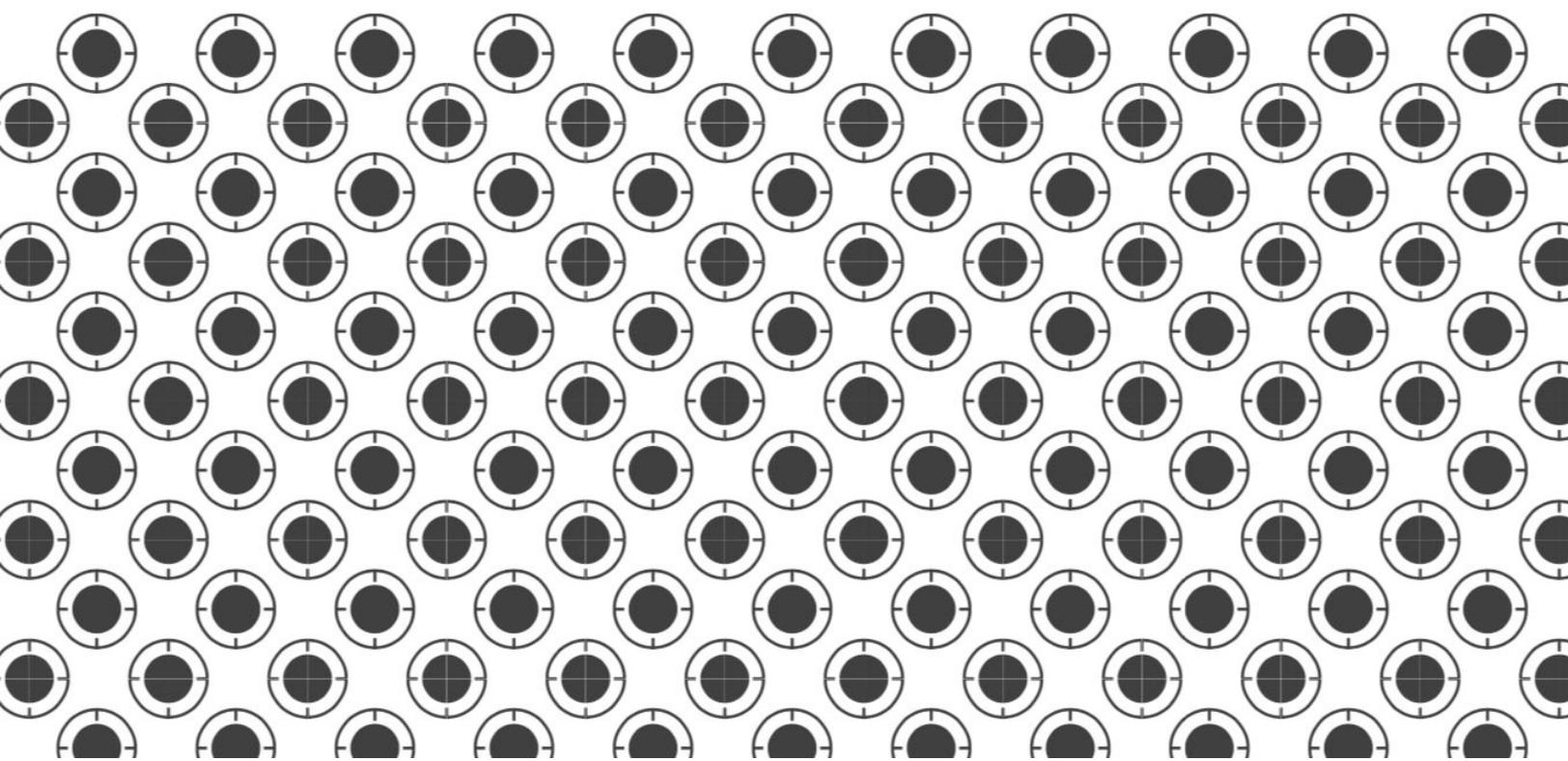


**EN TUS FOGONES**

**CULINARY JOY**

**MENÚ CÓCTEL**



# CÓCKTAIL 1

36€ Por persona + 10% IVA

- Vasito de Gazpacho o Crema de Setas (dependiendo de estación).
- Jamón y Lomo Ibérico con Picos de Jerez.
- Tabla de Selección de Quesos "EnTus Fogones": Queso Manchego Curado, Queso Payoyo de Cabra y Queso Mahón.
- Bikini de Queso Edam con Berenjena y Trufa.
- Mejillón en Escabeche con Aceituna y Gelatina de Vermut.
- Cono de Queso Gorgonzola y Frambuesa Liofilizada.
- Mini Pechuguita de Pollo Villaro y al Curry Rojo.
- Croquetas a elegir (jamón, txangurro, chuletón, boletus).
- Brocheta de Secreto Iberico con Espinaca Salsa Miso e Higos.
- Mini Burguer ECO 100% con Cebolla Caramelizada, Rúcula y Queso.
- Mini Bol de Carrillera Iberica al Oporto con Puré de Calabaza y Café.
- Tartaleta de Limón y Merengue.
- Brownie.

## **BEBIDAS**

- Vino Tinto Calavia Crianza 2017 (Rioja).
- Vino Blanco Guardaviñas 2018 (Rueda) .
- Cerveza .
- Refrescos y Agua .



# CÓCKTAIL 2

41€ Por persona + 10% IVA

- Cucharita de Burrata con Mermelada de Tomate.
- Jamón y Lomo Ibérico con Picos de Jerez.
- Tabla de Selección de Quesos "EnTus Fogones": Queso Manchego Curado, Queso Payoyo de Cabra y Queso Mahón.
- Cucurucho Mouse de Foie con Frambuesa Liofilizada.
- Sushi Variado. Estilo Tradicional con Salsa de Soja.
- Cordero Guisado a Baja Temperatura con Puré de Batata y Sujugo.
- Cucharita de Vieira con Salsa Americana.
- Taco de Lechuga con Tartar de Salmón y Crujiente de Cebolla.
- Croquetas a elegir 2 (jamón, txagurro, chuletón, boletus).
- Gyozas de Cerdo y Col China con Salsa Agridulce.
- Cono de Pescado en Adobo con Mojo Picón.
- Mini Burguer ECO 100% con Cebolla Caramelizada, Rúcula y Queso.
- Brocheta de Solomillo de Vaca con Salsa Chimichurri.
- Langostino Envuelto en Pasta Brick Aliñado con Sichimy y Mayo de Lima.
- Mousse de Chocolate Blanco con Brownie.
- Tiramisú Tradicional.

## **BEBIDAS**

- Vino Tinto Calavia Crianza 2017 (Rioja).
- Vino Blanco Guardaviñas 2018 (Rueda).
- Cerveza.
- Refrescos y Agua.



# CÓCKTAIL 3

52€ Por persona + 10% IVA



- Vasito Gazpacho o Crema de Setas (dependiendo de la estación).
- Jamón y Lomo Ibérico con Picos de Jerez.
- Tabla de Selección de Quesos "EnTus Fogones": Queso Manchego Curado, Queso Payoyo de Cabra y Queso Mahón.
- Vasito de Mousse de Foie con Frutas del Bosque y Crumble de Galleta.
- Tataki de Atún Rojo, Anchoa de Santoña, Papada Ibérica y Salsa de Miel.
- Cucurucho de Steak Tartar.
- Ensalada de Algas con Sardina Ahumada, y Cítricos.
- Mini Bol de Albóndigas con Arroz Basmati y Salsa de Curry.
- Gyozas Rojas de Ternera con Reducción de Jugo de Carne.
- Bocadito de Merluza con Salsa Tártara.
- Croquetas a elegir2 (Jamón Ibérico, Txangurro, Chuletón, Boletus).
- Brocheta de Solomillo de Vaca con Cebolla Caramelizada y Salsa al PX.
- Bao de Pato Confitado con Pimiento, Apio y Salsa de Curry Rojo.
- Cucharadita de Pulpo con Puré de PatataAsada.
- Boletus Guisados con Crema de Patata y Tartufo.
- Exótico de Mandarina.
- Tarta de Manzana Deconstruida.
- Mini Cheesecake.

## **BEBIDAS**

- Vino Tinto Calavia Crianza 2017 (Rioja).
- Vino Blanco Guardaviñas 2018 (Rueda).
- Cerveza .
- Refrescos y Agua.
- 1 Mojito por persona de bienvenida + Copa de Moet Chandon de despedida.

# CONDICIONES

- Estos precios están propuestos por un mínimo de 10 comensales.
- Los precios incluyen: comida, bebida, el servicio de camareros y doncellas (a partir de 40 comensales), la cocina, montaje, desmontaje, cristalería.
- El transporte tiene un extra de 80€.
- Hora extra de servicio de bebida 6€ por persona.
- En el caso de ser menos de 40 comensales el servicio tiene un extra de 100€ por camarero y 100€ por cocinero.
- Este servicio tiene una duración de 2 horas. (Cada 30 minutos de retraso de la hora previamente confirmada, tendrá un coste de 10€ por persona de servicio).
- Se facturará la diferencia correspondiente, si el número real de comensales asistentes al evento, es superior al número de personas previamente confirmadas.
- En caso de no cubrir el mínimo de personas anteriormente indicado se cobraría por cada persona faltante.
- Los servicios ofertados están abiertos a cualquier tipo de sugerencia, pudiéndose ajustar a la demanda especial que pudiera requerir.
- Forma de pago: 50 % una semana antes del servicio y el 50% restante un día antes del servicio, mandando justificante bancario.
- Este listado corresponde a la edición de abril 2021, reservándonos el derecho de modificarlos precios si fuese necesario.
- En estos precios no está incluido el IVA, actualmente 10%.



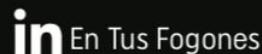
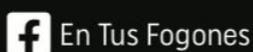
**EN TUS FOGONES**  
CULINARY JOY

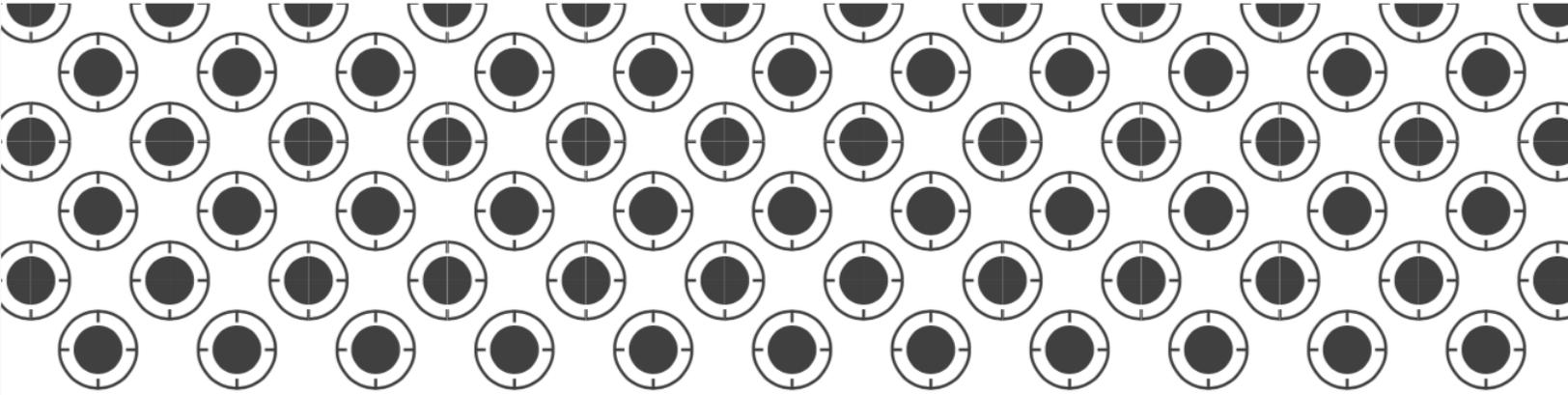
María Zayas, 24. Madrid

Tel. 635612142

[info@entusfogones.es](mailto:info@entusfogones.es)

[www.entusfogones.es](http://www.entusfogones.es)





**EN TUS FOGONES**

**CULINARY JOY**

**DISFRUTA,  
DE TU MENÚ**

